Cuisinart®

FOOD PROCESSOR
DLC-100J

フードプロセッサー 1.0L
形名：DLC―100J

- 家庭用
- 保証書付き

Contents

もくじ

01-04
安全上のご注意

05-06
各部のなまえ

07-14
使い方

15-18
お手入れ
アフターサービス
無料保証

裏表紙
仕様
保証書

このたびはクイジナートフードプロセッサー DLC-100J をお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元に置いてご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

安全上のご注意 必ずお守りください

●ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。

●人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告	**死亡や重傷**を負うおそれがある内容です。
⚠注意	**軽傷を負う**ことや、**物的損害が発生する**おそれの ある内容です。

物的損害 * とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない**「禁止」**内容です。
	実行しなければならない**「強制」**内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

■絶対に分解・修理・改造を行わない。
（発火や異常動作によるけがの原因）
●修理は販売店、または修理相談窓口までご相談ください。

■本体（モーターベース部）を水につけたり、水をかけたりしない。
（ショート・感電の原因）

■ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
（感電の原因）

■スイッチ機構をふた以外で押さえない。
（けがの原因）

■チョッパーブレードが完全に止まったことを確認してからふたを開ける。
（けがの原因）

■チョッパーブレードが付いたままの容器の中に手、指を入れない。
（けがの原因）
●チョッパーブレードを外す際は、容器をモーターベースから外して行ってください。

■チョッパーブレードの刃の部分に直接触らない。
（けがの原因）

■運転中にふたを開けたり、容器の中に指、スプーン、はし、ナイフなど入れない。
（けがをする恐れ）

■子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。
（感電・けがの原因）

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

■コード・電源プラグを破損するようなことはしない。
傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。
（痛んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因）
●コード・プラグの修理は販売店、または修理相談窓口までご相談ください。

■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
（たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

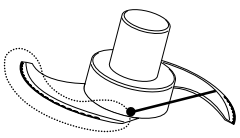
■塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない。
（塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、チョッパーブレードなど金属の破損、ヒビ割れの原因）

■煙が出ている、変な臭いがするなどの異常状態のまま使用しない。
（火災・感電の原因）

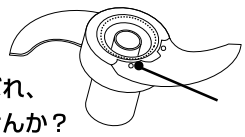
■万一、本機を落としたり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグをコンセントから抜いて販売店にご相談ください。
（そのまま使用すると火災・感電の原因）

■部品の取り付け、取り外し、および、お手入れをするときは、電源プラグを抜く。
（けがの原因）
●回転が止まってから行ってください。

■使用前・使用後は必ず本体・部品の点検を行う。
長年ご使用いただきますと、チョッパーブレードに刃こぼれが発生することがあります。破損・ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。そのまま使用すると、事故の原因になります。チョッパーブレードの損傷に気づいたときは使用を中止し、新しいものと交換をしてください。また、本体や容器、ふたなど破損は、故障・事故の要因になります。



刃先の破損、刃こぼれ、ヒビ割れはありませんか？



軸受け内部が変形していたり、内部に異物が混入していませんか？

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

■運転中に移動させない。
（けがの原因）

■傷んだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない。
（感電・ショート・発火の原因）

■不安定なところでは使用しない。
（けがの原因）

■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
（けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因）

■40℃以上の熱い材料を調理される場合はふきこぼれなどによる
やけどにご注意ください。

■本機の持ち運びは、必ずモーターベース部を両手で持つ。
（けがの原因）

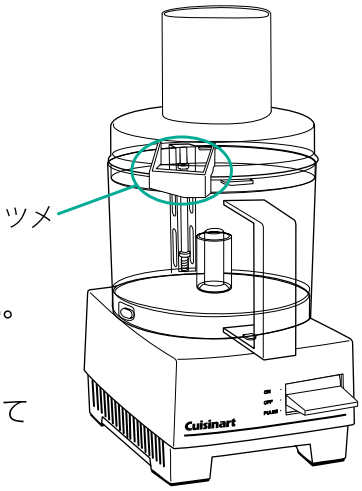
■電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを
持って引き抜く。
（感電やショートして発火の原因）

お願い

●**モータベースに容器、ふたをセットしたまま
収納しないでください。**
スイッチ機構の故障の原因となります。
収納するときには、左図のようにふたの
ツメを外しておきます。

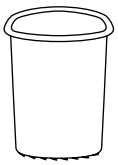
●**収納する際は、水分をしっかりふき取る。**
（故障の原因）

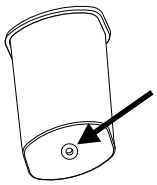
ふたをセットしたまま収納しないでください。
スイッチ機構の故障の原因になります。
左図のようにふたのツメを外しておきます。
容器はハンドルをモーターベースの正面にして
収納します。



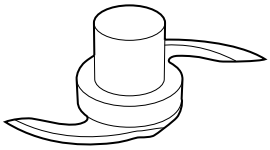
各部のなまえ

食材押し棒



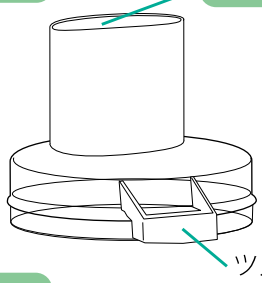


チョッパーブレード

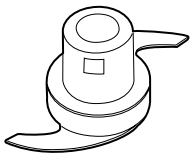


広口ふた

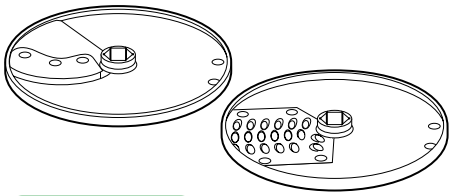
投入口



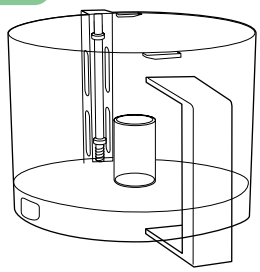
生地こねブレード



スライスカッター

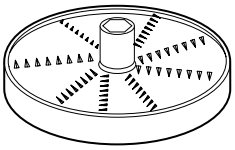


容器

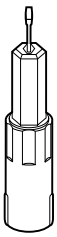


容器1.0リットル
80℃耐用樹脂

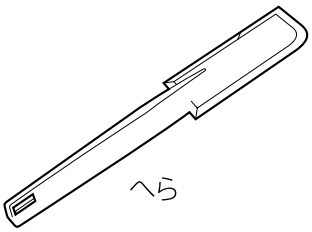
おろしカッター



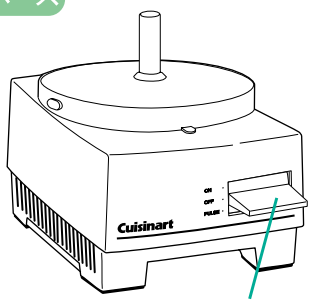
付属品



カッター
取付軸



モーターベース



スイッチレバー

安心に長くお使いいただくためのご注意

注意

連続運転は定格時間内とする。繰り返し使用する場合は、30分程度間隔をあけてから使う。

使用後はお手入れをしっかりとする。　故障・臭い、調理の仕上がりに影響する原因。

禁止食材は使わない。　故障・破損の原因。

切る・刻む

最も利用頻度の高い刃。

野菜のみじん切りやお肉のミンチ、ナッツ類のペーストなど広範囲に渡り、使用できます。

こねる

パン生地やうどん、ピザ生地などの専用の刃です。

生地こね時間がかかるもの。この刃を使えば作業時間を圧倒的に短縮する事ができます。

薄切り/細切り

野菜やチーズなどの薄切り・細切り専用のカッターです。

キャベツの千切り、きゅうりや玉ねぎのスライス、手で切ることが難しいピーマンやカボチャなどの薄切り・細切りも切り口を崩すことなくきれいな仕上がりです。固いチーズなどの細切りにも便利です。

おろす

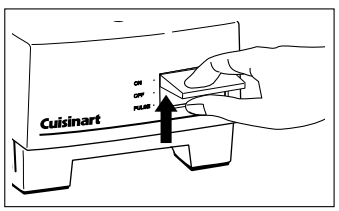
おろし専用のカッターです。

大根やりんご、粉チーズなどを短時間でおろすことができます。
きめの細やかな仕上がりは料理を一層引き立てます。

スイッチ操作

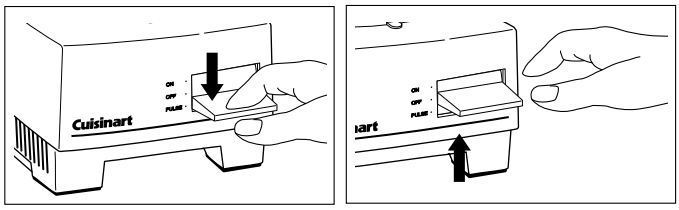
ON [連続運転]

上に「カチッ」というまで押し上げるとスイッチが入り連続作動します。
スイッチを切るときはOFFの位置に戻します。



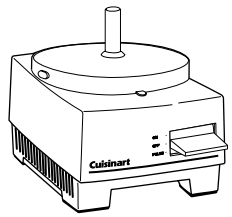
PULSE [断続運転]

スイッチレバーを下に押さえている間だけスイッチが入り作動します。指を離すと自動的にスイッチがOFFに戻り作動が止まります。スイッチレバーを1秒間隔くらいで下に押したり離したりする動作を断続運転と呼びます。
材料をかくはんしながら粗いみじん切りにしたり、容器の中の状態を確かめながら調理を進めるときに使います。
ON(連続運転)では水分が出てしまう玉ねぎのみじん切りなどの調理に使います。



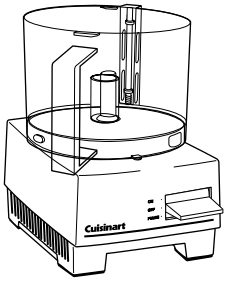
ブレードのセットの仕方

1 本体を安定した台の上に置きます。



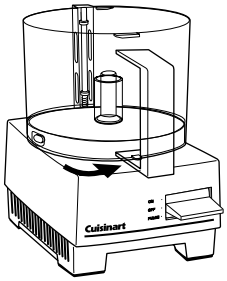
※ この時点ではまだ作動しません。

2 容器のハンドルを左手前に7時の位置に置きします。



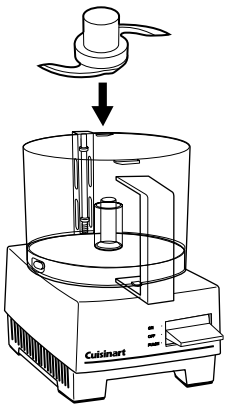
※ この時点ではまだ作動しません。

3 容器のハンドルを左手前に反時計回りに回します。



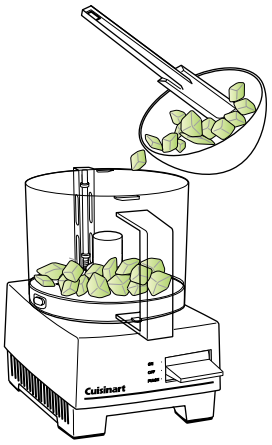
※ この時点ではまだ作動しません。

4 ブレードをセットします。



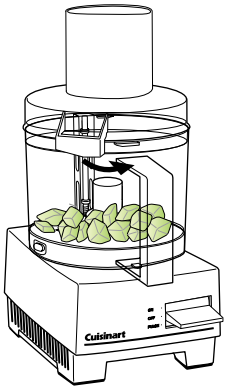
※ この時点ではまだ作動しません。

5 容器に材料を入れます。



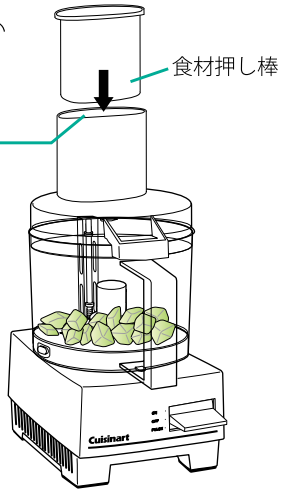
※ この時点ではまだ作動しません。

6 広口ふたのつめを左手前7時の位置にして容器にのせます。
反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



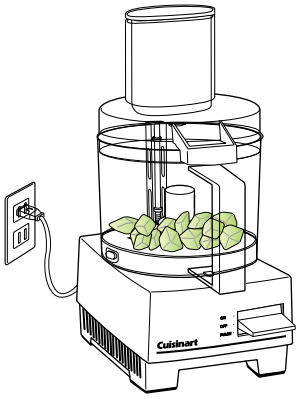
※ この時点ではまだ作動しません。

7 食材押し棒の投入口から材料を落とさないときは、食材押し棒を差し込みます。



※ この時点ではまだ作動しません。

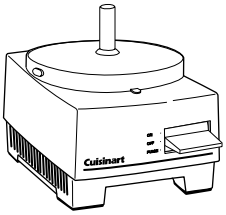
8 電源プラグをコンセントに差し込みます。
容器、ふたが正しくセットされていないと作動しません。



※ 本体が作動します。

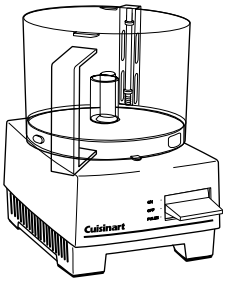
カッターのセットの仕方（投入口に食材を入れる場合）

1 本体を安定した台の上に置きます。



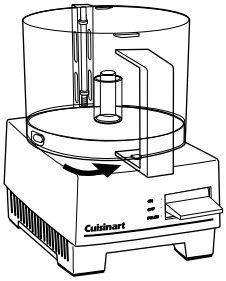
※ この時点ではまだ作動しません。

2 容器のハンドルを左手前に7時の位置に置きします。



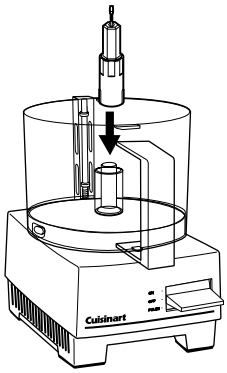
※ この時点ではまだ作動しません。

3 容器のハンドルを左手前に反時計回りに回します。



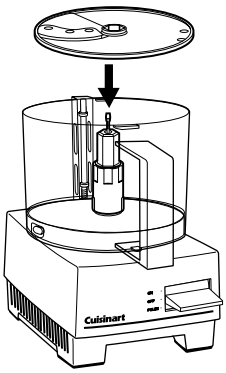
※ この時点ではまだ作動しません。

4 カッター取付軸をモーター軸に差し込みます。



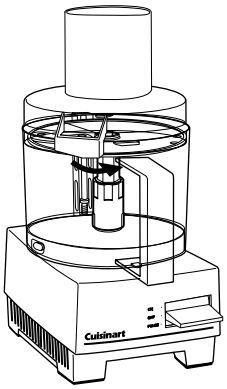
※ この時点ではまだ作動しません。

5 カッター取付軸にカッターをのせます。



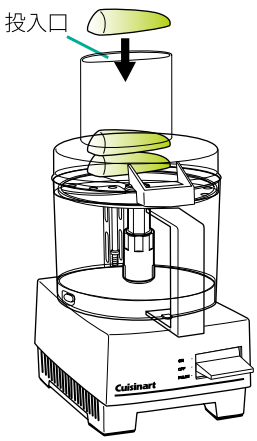
※ この時点ではまだ作動しません。

6 広口ふたのつめを左手前7時の位置にして容器にのせます。反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



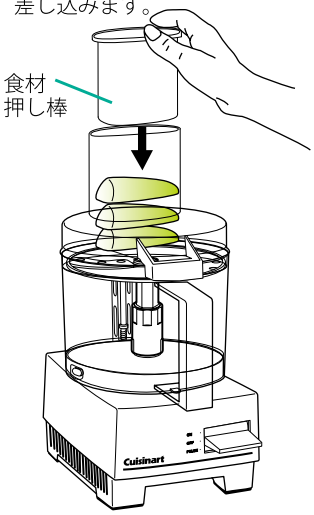
※ この時点ではまだ作動しません。

7 投入口に材料を入れます。



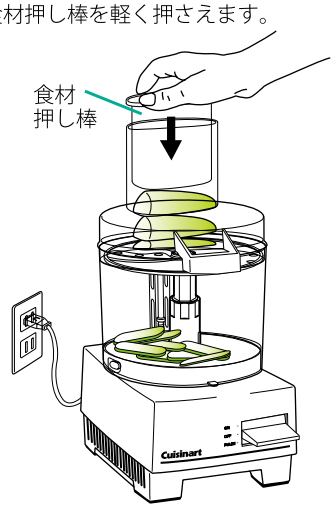
※ この時点ではまだ作動しません。

8 食材押し棒を投入口に差し込みます。



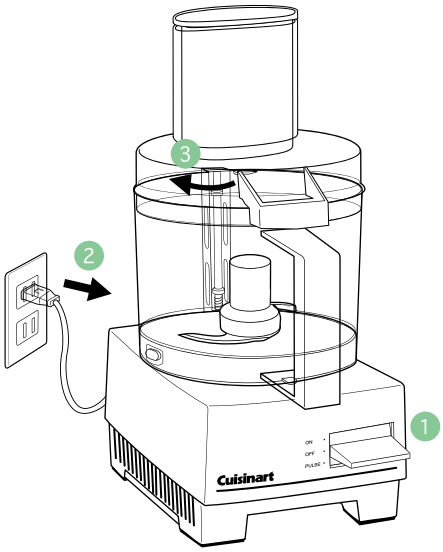
※ この時点ではまだ作動しません。

9 電源プラグをコンセントに差し込みます。スイッチレバーをONにして連続運転にし、食材押し棒を軽く押さえます。



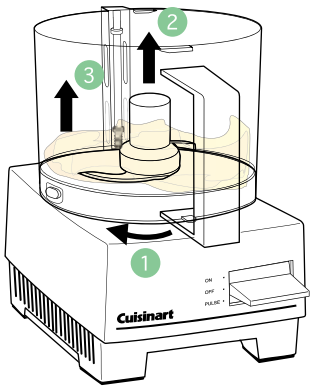
※ 本体が作動します。

材料の取り出し方



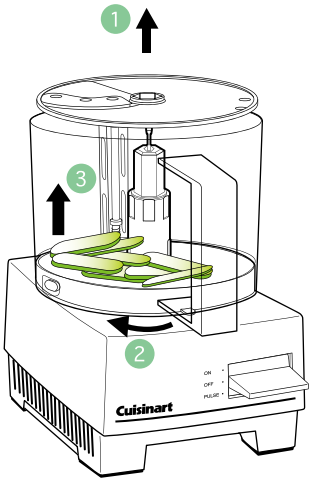
1. スイッチをOFFにします。
2. 回転が完全に停止してから、電源プラグをコンセントから抜きます。
3. ふたを外します。
容器とふたを一緒に外さないでください。
スイッチ機構の破損の原因になります。

ブレードの場合



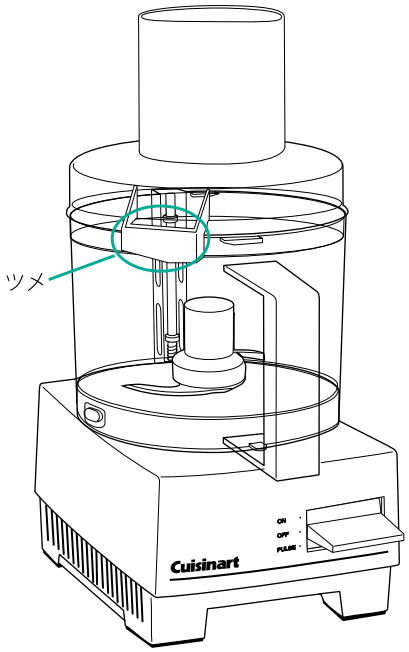
1. ブレードは、抜かずに
そのまま容器ごと
モーターベースから外します。
2. ブレードを取り出します。
3. 食材を取り出します。

カッターの場合



1. カッター類はふたを外した後、
カッターの端を持って、まっすぐ
に持ち上げて外します。
2. 容器を時計回転に回して、
モーターベースから外します。
3. 食材を取り出します。

しまい方



- 使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから外しておきます。

注意
ブレードやカッター類は、安全な場所に保管してください。
特に、お子様の手の届かない所にしまうことを心がけてください。

- 左図のように広口ふたのツメを外しておきます。
容器は取っ手をモーターベースの正面にして収納します。

注意
広口ふたをセットしたまま収納しないでください。
スイッチ機構の故障の原因になります。

使い方　材料のめやすと下ごしらえ

フードプロセッサーは、刻む、みじん切り、する、まぜる、こねる、せん切り、スライスなど、包丁やすり鉢の代わりに料理の下ごしらえをする電気調理器具。

しかも時間のかかる根気のいる作業を短時間にこなしてくれます。付属品の中でも一番用途の多いチョッパーブレードを使って材料とその準備を簡単に記載します。

きざむ、みじん切り

容器の壁面に付いたままの材料は、スイッチを切り、広口ふたを外してへらで中に落とし、連続運転します。

材　料	準　備	分 量	時 間	作 り 方
パセリ	茎を取り除き、水気をふき取っておく。	5g	7秒～8秒	ON(連続運転)させながら投入口からパセリを落とす。
		50g	30秒	材料を入れON(連続運転)。
玉ねぎ	3～4cm角に切っておく。	20g	5秒	ON(連続運転)させながら投入口から落とす。
		200g（大1個）		PULSE(断続運転)を6～7回。
ゆで卵	からをむいておく。	卵１個		材料を入れPULSE(断続運転)を3～4回。
		卵5個		材料を入れPULSE(断続運転)を14～15回。
食パン（6枚切り）	1枚を4～6つにちぎっておく。	½枚	5秒	材料を入れON(連続運転)。
		2枚	15秒	

する

材　料	準　備	分 量	時 間	作 り 方
肉のミンチ	肉は筋を除き3～4cm角に切っておく。鶏肉は皮を除いておく。薄切り肉の場合は4～5cmの長さに切っておく。	80g	20秒	材料を入れPULSE(断続運転)を3～4回し、ON(連続運転)。
		250g	20~30秒	
魚すり身	頭、内臓、骨、皮、うろこを除き2～3cm角に切っておく。	正味80g	15秒	
		正味200g	1分	
いわし	頭、内臓、骨、皮、うろこを除き2～3cm角に切っておく。	正味80g	10秒	
		正味250g	40秒	
いかすり身	いかは内臓を除き、2～3cmに切っておく。	正味80g	30秒	
		正味200g	3分	
すりごま	ごまは、いっておく。	大さじ1	10秒～20秒	ON(連続運転)させながら投入口からすりごまを落とす。
		200g	40秒	材料を入れON(連続運転)。
ねりごま	ごまは、いっておく。	150g	10分	材料を入れON(連続運転)。
クリームチーズ	室温に戻して3cm角に切っておく。	100g	15秒	材料を入れON(連続運転)。
		200g	20秒～30秒	
カボチャ（またはにんじん）	カボチャは皮をむき2～3cm角に切って、茹でておく。	正味80g	15秒	材料を入れON(連続運転)。
		正味200g	30秒	

※上記は目安になります。食材の状態により上手く調理出来ない場合があります。その際は食材の量を減らすか、より小さくカットしてから調理してください。

まぜる

液状のものを分量以上で行うと、容器からあふれる場合がありますのでご注意ください。
壁面に付いたままの材料は、スイッチを切り、ふたを外してへらで中に落とし、再び回します。

材　料		準　備	時 間	作 り 方
マヨネーズ	卵1個 酢大さじ1 塩小さじ少々 こしょう少々 マスタード小さじ1 サラダ油200ml		2分	卵、酢、塩、マスタード、こしょうを入れ、 PULSE(断続運転)で2〜3回混ぜる。 ON(連続運転)させながら細口押し棒の中に 油を注ぎ、白っぽくとろみがつくまで 混ぜ合わせる。
ドレッシング	サラダ油100ml 酢40ml にんにく½片 塩小さじ½ 玉ねぎ15g 塩小さじ½ 砂糖ひとつまみ こしょう少々		15秒	ON(連続運転)させながら投入口から にんにくと玉ねぎを落としみじん切りにする。 酢、塩、砂糖、こしょうを入れ、 PULSE(断続運転)を2〜3回する。 ON(連続運転)にして、投入口から サラダ油をゆっくり注ぐ。注ぎ終わっても そのまま5秒くらい回す。
ハンバーグ	牛肉150g 玉ねぎ小½個(50g) 卵½個 パン粉10g 塩小さじ½ こしょう少々 ナツメグ少々	玉ねぎは3cm角に 切っておく。 牛肉は3〜4cm角に 切っておく。	2〜3分	材料をすべて入れ、PULSE(断続運転)を 数回押し、ON(連続運転)で粒りが出るまで 混ぜ合わせる。（20〜30秒）
餃子の具	豚肉80g キャベツ160g 長ネギ⅓本 生姜1片 にんにく1片 ゴマ油大さじ½ しょうゆ大さじ½ 塩小さじ1 こしょう少々	キャベツは4〜5cm の大きさに切っておく。 長ネギは2cmの長さに 切っておく。	2〜3分	キャベツを入れ、PULSE(断続運転)でみじん切り にして取り出し、塩をして水分をしぼる。 ON(連続運転)にして長ネギ、生姜、にんにくを 投入口から入れ、みじん切りにする。 豚肉、調味料を入れてPULSE(断続運転)を 4〜5回し、ON(連続運転)で粒りが出るまで 混ぜ合わせる。 キャベツを加えてPULSE(断続運転)を4〜5回 繰り返して材料を混ぜ合わせる。

禁止食材

固い食材

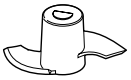
ハードチーズ、乾燥昆布、コーヒー豆、大豆、煮干し、ロックアイス（その他氷含む）、香辛料（粒こしょう、ナツメグなど）、漢方薬（朝鮮人参など）などの粉砕。

粘りの強い材料・粘りのでるもの

自然薯、長いも、つくねいもなどの粘り気の強い食材等のすりおろし、かくはん。納豆などのみじん切り。

その他

鶏皮、すじ肉、骨付き肉などのミンチ。お茶の葉の粉砕。ナッツ類などの粉砕。



パン生地作りの基本

1 材料を計量する。
2 水分以外は容器の中へ入れる。
3 混ぜる。
4 水分投入。
5 こねる。
6 一次発酵（約30分）
7 分割・ベンチタイム（約５～10分）
8 二次発酵（約30分）
9 焼成

パン生地作りのポイント

ポイント１

計量はデジタル計りで正確に

生地作りはとてもデリケートです。材料は正確に量らないと、生地がふくらまなかったり、焼き色がつきにくくなったりします。

ポイント２

ドライイーストは水に溶いてから

規程の水分量の中からあらかじめ水に溶いておきましょう。
短時間でこねあげるため、生地になじみやすくするためです。

ポイント３

小麦粉の最大量は150gまで

1.0リットルタイプでは、粉の最大量は150gまでです。規程の分量以上だと、刃に生地がからまったり、うまくこねられないことがあります。

ポイント４

水分は回転させながら投入

水分はスイッチをONのまま投入口から少しづついれていくのがポイントです。

こね上がったら、容器の中で一次発酵ができます。

室温は15～35℃で約30分

ポイント5

水分量は粉量に対して58%を目安に

粉量に対して58%を越えると生地が刃にからまったり、モーター停止の原因となる場合があります。

粉100gの場合	全水分量58ml
粉150gの場合	全水分量87ml

水分には下記も含まれます。
●牛乳　●卵　●ヨーグルトなどの液体

※季節、材料の油脂量により、入る水分量が変わります。
生地の様子を見ながら加減して下さい。

生地こねをする

1 粉ふるいをする

断続運転（PULSE）を数回ポンポンとリズムよく混ぜ合わせることによって、他の材料とうまく混ざります。ココアや抹茶などもきれいに混ぜ合わせることができます。

2 パンやピザなどの生地つくり

水分以外の材料はすべて容器の中にいれます。
油脂もフードプロセッサーでは先入れとなります。

回転させながらゆっくり
水分を入れていきます。

容器の中をだんご状にコロコロ
回ったら完成。

ご注意ください！

水分を規定よりも多く入れると生地がゆるくて、容器や生地こねブレードに絡まる場合がありますので、
水分の入れ過ぎにご注意ください。

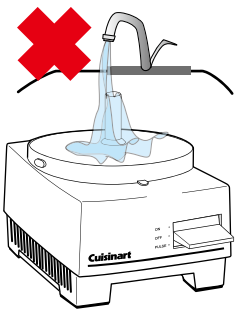
故障・劣化の原因となります

モーターベース

モーターベースは絶対に水につけたり、
水洗いしないでください。
汚れはフキンでふき取ってください。

⚠注意

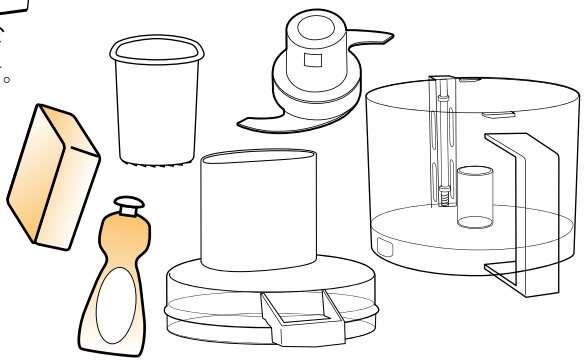
よく絞ったふきん等でふく。



容器、広口ふた、生地こねブレード

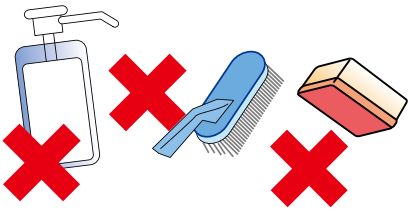
モーターベース以外の部品は全て水洗いできます。
食器洗い機でも洗えます。
食器洗い機で容器を洗うときは下向き
に被せて入れてください。

容器、広口ふたの汚れは中性洗剤を
含ませたスポンジなどでふき取って洗います。
よく水洗いして乾かしておきます。



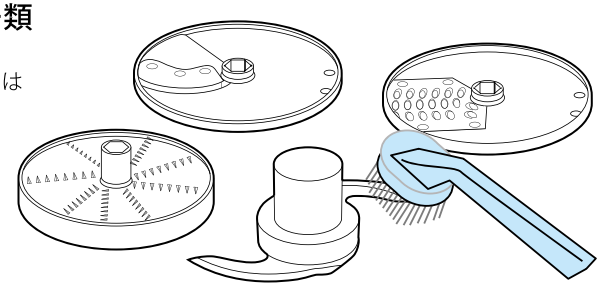
⚠注意

シンナー、ベンジン、磨き粉や金属タワシ、
化学ぞうきんなどは使わないでください。
きず、変形、腐食の原因になります。



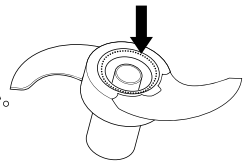
チョッパーブレード、カッター類

刃は鋭利で危険です。
チョッパーブレードやカッターを洗うときは
注意して洗ってください。
柄の付いたブラシなどで洗い落とすのが
安全で良い方法です。
洗った後、乾いた布で水気を拭き取り、
よく乾かしてからしまいます。



へらの使い方

チョッパーブレードや生地こね
ブレードの内側は、へらの柄の
部分で、内側に入り込んだ食材
を取り出し、水洗いしてください。
細いびん用のブラシ等で洗っても
きれいになります。



故障かな？

次のような場合は故障でないことがありますので、修理を依頼される前にもう一度お調べください。
なお、アフターサービスについては17~18ページをご覧ください。

こんなとき	原因	直し方
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントにしっかり差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	容器、広口ふた、食材押し棒が確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。 ７P～10Pの組み立て方をご参照ください。
	スイッチ機構が壊れている。	お買い上げの販売店、または当社カスタマーサービス係にご相談ください。
回転が遅い 回転しない	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直して入れてください。
回転が止まる	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
	長時間使用していませんか。 （＊加熱によるサーモスタットの働き）	サーモスタットが復帰するまで待ってください。
においがする	初期段階の使用、長時間の作動、過重負荷の使用の場合、においや煙のようなものを感じることがあります。 これはモーターコイル巻線の補強剤(ワニス)がモーター自体の発熱により蒸発するためで故障ではありません。	

＊サーモスタットについて

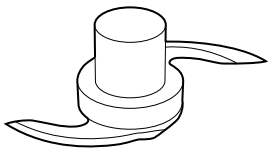
モーター加熱防止のためにサーモスタットが取り付けられています。過負荷がかかる調理をしたり、長時間の連続使用により、モーターが加熱されると、作動中にサーモスタットの働きで停止することがあります。
そのような際には、温度を下げる必要があります。一旦、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、冷却させてください。温度が下がると、通常通りご使用できます。

注意

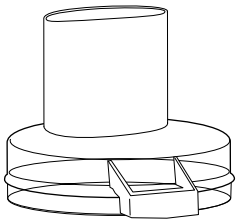
モーターの加熱などにより、作動中に停止した場合、スイッチを切らずにそのままにしておくと、モーターが冷却したとき自動復帰し、再作動して危険です。
作動が停止した場合は、必ず、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。また、長時間使用しない場合も同様に、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いておきます。

●追加部品購入

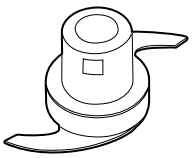
チョッパーブレード
DLC501AIZ



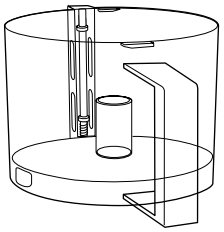
広口ふた
DLC504



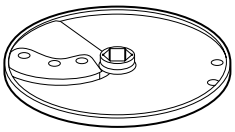
生地こねブレード
DLC501BI



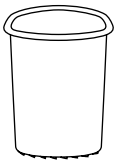
容器
DLC-505



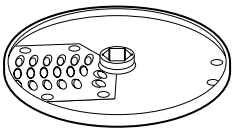
スライスカッター（2mm）
DLC522



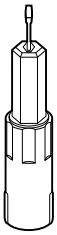
食材押し棒
DLC506



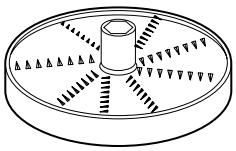
スライスカッター（3mm）
DLC-514



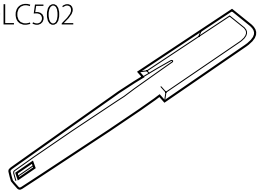
カッター取付軸
DLC509



おろしカッター
DLC535

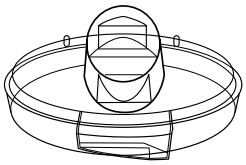


へら
DLC502



●別売り部品購入

平型ふた
WCG503TX



修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、「修理ご相談窓口」へ
- 使い方・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から **本体1年間**
※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では、このフードプロセッサーの補修用性能部品（商品の機能を維持するために必要な部品）を製造打ち切り後、最低6年保有しています。

修理を依頼されるとき

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参下さい。
なお、直接修理ご相談窓口、カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。修理内容を確認のため、事前に修理相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは
ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	フードプロセッサー 1.0L
品番	DLC-100J
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン　お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、
まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社 カスタマーサービス係

フリーコール **0120-191-270**

受付時間：9:00～12:00　13:00～17:30

（土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。）
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

〒107-0062　東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン　修理センター

フリーコール **0120-137-240**

受付時間：9:30～18:00

（土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。）
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

オフィシャルサイト：http://www.cuisinart.jp

仕　様

品名：フードプロセッサー 1.0L　形名：DLC−100J

定格電源	AC100V　50Hz・60Hz
定格消費電力	190W
回転数（無負荷時）（約）	1,500 ～ 1,800 回／分
容量（約）	1.0L
定格時間	連続 10 分
電源コード（約）	長さ 1.5m
大きさ（約）	幅 14× 奥行き 21.5× 高さ 32.5cm
質量（約）	3.3kg(本体＋チョッパーブレード装着時)
付属品	生地こねブレード・スライスカッター・おろしカッター・へら

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、　ご了承ください。イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！

愛情点検

こんな症状はありませんか？

- ●スイッチを「ON」にしても動かないときがある。
- ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- ●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ●モーターの回転が止まったり遅かったり、不規則なときがある。
- ●運転中に異常な音がする。
- ●その他の異常・故障がある。
- ●モーターベースまたは部品が破損している。

お願い！

故障や事故防止のため、メインスイッチを「OFF」にして、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。

ユーザー登録について

この度はクイジナート製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。コンエアージャパン合同会社では、お客様にお得なキャンペーン情報やレシピ情報、登録会員様限定のご案内などを差し上げるために『ユーザー登録』を開始いたしました。『ユーザー登録』はクイジナートホームページからしていただけます。

オフィシャルサイト：http://www.cuisinart.jp

BA-DLC100J-01-1112